

Eric Morgat - Savennières Fidès - 2021 - blanc



Depuis sa naissance, sur le millésime 2012, Fidès s'est durablement installé au sommet des plus grands vins de Savennières. Emblématique de la recherche d'Eric Morgat du vin de lieu et d'équilibre, intense, épuré, profondément enraciné dans les sols de schistes, Fidès s'enrichit cette année d'une dimension supplémentaire : à la perfection de ciselure de ses contours s'ajoutent, en 2021, un croquant, un plaisir du fruit, une sève juteuse et stimulante qui le rendent tout bonnement irrésistible.

A contre-courant de la tendance actuelle, où l'on multiplie les cuvées parcellaires, au risque parfois de nous perdre en chemin, Eric Morgat décide, avec le millésime 2012, de réunir la production de ses différents terroirs de Savennières pour réaliser une cuvée unique, d'une densité hors-norme, point d'équilibre et de rencontre de toutes les nuances apportées par chaque parcelle, avec leurs variétés de schistes, de profondeur de sol, d'inclinaison ou d'exposition.

Une diversité parfaitement captée par Eric et qui donne à cette cuvée « ronde » toute sa complexité : la vigne de l'Enclos (la première plantée par Eric Morgat dès 1995) bénéficie d'un sol de sables éoliens sur un sous-sol de schistes légèrement altérés ; du côté du Clos Ferrard, le sol schisteux est particulièrement sec et chaud.

Quant à la petite parcelle de 50 ares plantée par Eric voilà plus de 20 ans, sur La Roche aux Moines, le plus prestigieux terroir de Savennières, elle mêle schistes verts, spilites et rhyolites volcaniques et complète cette superbe mosaïque. Ce Fidès aurait pu se nommer « quintessence » tant il porte en lui, avec une envergure et une intensité rares, tous les attributs du Savennières intemporel, étagé et inaltérable.

La récolte de chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément, en grandes barriques, permettant une bonne intégration des tannins et des échanges oxygénés réguliers : Eric ne cherche ni la réduction, ni l'empreinte boisée, mais une expression intense, identitaire et parfaitement intègre de chaque terroir. Il accorde une attention toute particulière à cette allonge saline, aux tannins mûrs et étirés, qui signe les finales de ses vins. Soucieux de donner à son Savennières une colonne vertébrale solide, Eric Morgat prend son temps : après 12 mois passés essentiellement en demi-muids, complétés de quelques jarres en grés, les jus sont savamment assemblés puis élevés à nouveau une dizaine de mois supplémentaires en cuves, sur lies fines... c'est ainsi que les équilibres du vin se peaufinent lentement, dans le silence serein de la cave inaugurée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

en 2019.

Intense, nuancé et élégant, ce prodigieux Fidès s'ouvre dans un éclat fruité particulièrement pur et subtil, où se mêlent des parfums frais de sorbet à la poire, de purée de pommes, de brugnion et de pêche de vigne bien juteuse. Une discrète touche de coing clôt ce premier tableau avant qu'un deuxième rideau ne s'ouvre sur l'énergie des agrumes : on pense à la pulpe d'une orange, à la mandarine, à quelques zestes de citron vert et de pamplemousse. Progressivement, de douces notes florales s'immiscent dans cette dynamique farandole de fruits, sur des nuances de miel de fleurs jaunes. On pressent déjà, dans cette composition aussi précise que complexe, la présence des épices, autour de la baie de genièvre, d'une pointe de bâton de réglisse et de quelques touches de cardamome verte.

Une trame épicée qui n'aura de cesse de s'affirmer en bouche, propulsant énergiquement une matière dense et profonde. On retrouve en attaque un jus frais, dynamique, aux saveurs de noyau d'abricot et de pêche, de marmelade anglaise, complétées de notes mentholées évoquant suc des Vosges et poivre Sichuan. On retrouve la baie de genièvre et la réglisse, stimulantes, rafraichissantes. Constamment expressif, vivant, le vin est allé puiser dans les profondeurs des schistes cette trame aux tannins parfaitement mûrs qui encadre et étire une matière de plus en plus longiligne. La salinité de la finale, mais aussi sa fraîcheur herbacée rappelant le concombre ou la livèche, et sa longue vibration se répandent lentement mais sûrement au plus profond du corps et de l'esprit. C'est tout bonnement magnifique. Quant au potentiel de garde, il est considérable, même si le plaisir est déjà au rendez-vous !

Un grand vin de plénitude, de sérénité et de joie profonde qui vous régalerait sur de beaux crustacés cuits au court-bouillon, une aile de raie aux câpres, des huîtres chaudes à la crème de cresson ou une barbe ou un bar rôti dans un beurre clarifié, parfumé de livèche.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Morgat - Savennières Fidès - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : intense, nuancé et élégant : sorbet à la poire, purée de pommes, brugnon, pêche de vigne, coing, pulpe d'une orange, mandarine, zestes de citron vert et de pamplemousse, miel de fleurs jaunes, baie de genièvre, bâton de réglisse, cardamome verte.

Bouche : trame épicée propulsant une matière dense et profonde, noyau d'abricot ou de pêche, marmelade anglaise, suc des Vosges, poivre Sichuan, baie de genièvre, réglisse, tannins parfaitement mûrs. Finale entre salinité, fraîcheur herbacée, et longue vibration.

Accords mets-vins : de beaux crustacés cuits au court-bouillon, une aile de raie aux câpres, des huîtres chaudes à la crème de cresson, une barbue ou un bar rôti dans un beurre clarifié, parfumé de livèche.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2026 et 2041 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé ou longue aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : Chenin

Culture : Biologique